

LODGE&SPA

CORTINA

Badalucci, chef alla Veranda del Cristallo

UN'OUVERTURE PIENA DI SORPRESE per il *Cristallo Palace Hotel & Spa* di Cortina d'Ampezzo. Inaugurato nel 1901, l'hotel è una storica struttura a cinque stelle lusso, appartenente a quel ristretto *gotha* di alberghi che può vantare tra i propri ospiti affezionati le personalità più significative del '900. Il ristorante dell'Hotel, *La Veranda del Cristallo*, si presenta in veste rinnovata, con raffinate proposte *gourmet* per esaltare le qualità dei prodotti locali e internazionali. Il nuovo chef, il campano Marco Badalucci, ha custodito con cura i sapori mediterranei delle sue origini legandoli a contaminazioni raffinate apprese in tutto il mondo: preparerà piatti per chi ama le sperimentazioni culinarie e per chi, invece, predilige la tradizione. Tra le portate della Grande Carte, tanti esempi gustosi, come i tortelli di aringa affumicata e patate con datteri e pinoli e crema di broccoli, o la millefoglie di rombo con gamberi rossi di Sicilia e crema di melanzane e basilico.

